

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO RISERVA 2016

ビッビアーノ・リセルヴァ 2016年



一般的なコメント Riserva(リセルヴァ)は所有地の両斜面で栽培されたブドウを用いた製品で、我々の土地の伝統への敬意を表しています。

生産エリア ビッビアーノ、カステッリーナ・イン・キアンティ、所有地の全てのブドウ畑

ブドウ畑の面積 30ヘクタール

地質 石灰質で粘土質、アルベレーゼ混合

向き 南西と北東

収穫時期 9月26日から

ヘクタール当たりのブドウ生産量 65キントナル

組成物 Sangiovese(サンジョヴェーゼ) 100%

発酵 スチールとセメントで23日間

洗練作業 18か月、半分はセメントのタンクで、後の半分はフレンチオーク樽トノーに入れられる

ボトル数 35000本

アルコール 14,50%

最小純固形分 33,5 g/l














総酸度 6,0 g/l

サイズ 0,750および1,500 l、典型的なボルドレーゼ型のボトル入り

色 深みのあるルビーレッド。

香り プラム、チェリー。

味 ジューシーでフルーティー、甘いタンニン。

承認 WS 95, FAL 91, GR  , VE 90, VT   , BIB    , VB    , LM 92, VIN 17/20, AG 89